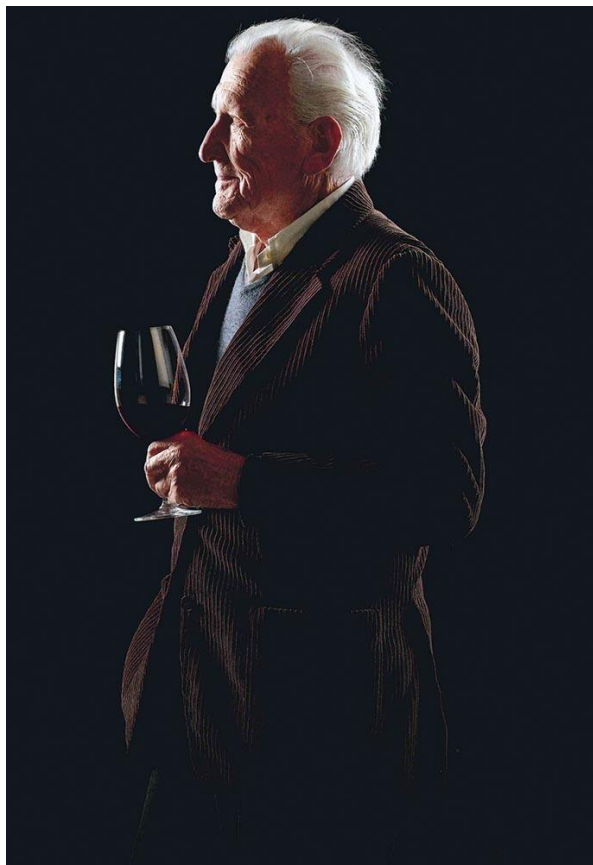


À la mémoire d'Aimé Guibert, 5 ans après sa disparition

Mas de Daumas Gassac premier Grand Cru du Languedoc



Au cours de ma longue carrière de chroniqueur vin, j'ai eu la chance de rencontrer des personnages fantastiques dont je me souviendrai toute ma vie. À commencer par les « grands Anciens » des Langhes, Bartolo, Beppe, Baldo, Quinto, Bruno, Aldo et Giovanni, qui m'ont donné une inoubliable leçon de cohérence, de dignité, de courage et d'attachement au terroir et à ses traditions, sans oublier Franco Biondi Santi et Gianfranco Soldera, ainsi que mon maître Giorgio Grai, entre autres.

Durant mes voyages à l'étranger aussi, j'ai eu le privilège de faire la connaissance de grands noms du vin. Je garde le souvenir reconnaissant de l'un d'entre eux en particulier. Je l'ai croisé deux fois dans son splendide domaine d'Aniane, situé à une trentaine de kilomètres au nord de Montpellier , dans le Languedoc,

formidable terre de vins, et deux fois en Italie, pays qu'il aimait tant et qu'il avait visité plusieurs fois en compagnie de sa femme, Véronique.

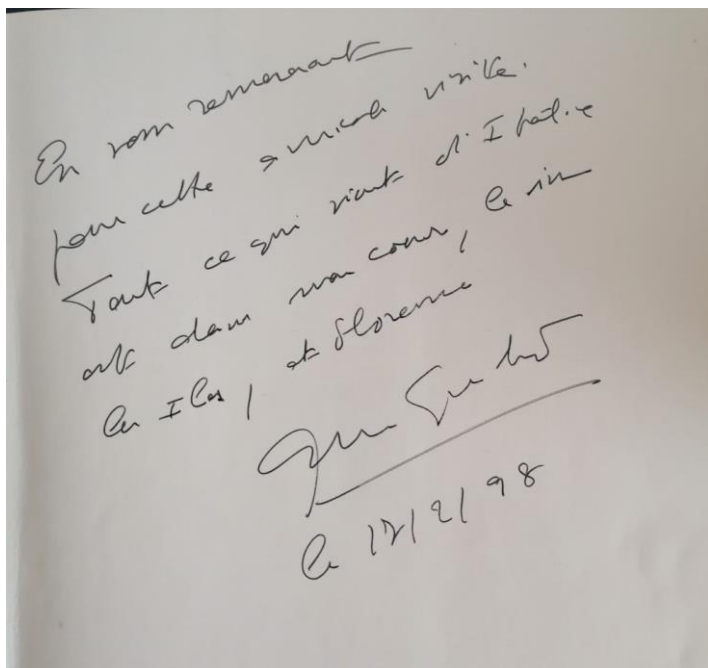
Il s'agit d'Aimé Guibert, visionnaire, pionnier et passionné de vins d'exception, dont le Mas de Daumas Gassac a valu les honneurs de la presse spécialisée à cette région du Sud de la France, lui qui a su transformer un simple Vin de Pays, dans sa version rouge et blanche, en



un authentique Grand Cru. Comme si nous étions dans le Bordelais ou en Bourgogne. Des vins dont l'importateur historique en Italie, Bepi Mongiardino de Moon Import, m'a initié à la fin des années 1980.

Quand Samuel, l'un de ses fils, a publié un post sur Instagram, je me suis aperçu que cinq ans jour pour jour avaient passé depuis sa disparition, que j'évoquais dans un article.

En fouillant dans mes livres et mes souvenirs, j'ai noté une coïncidence étrange concernant Guibert et ce Domaine que je vous conseille de visiter s'il vous arrive de voyager dans cette région.



La première fois qu'on m'a invité à la propriété, c'était à l'occasion de Vinisud à Montpellier. Nous étions le 17 février 1998, comme en témoigne la dédicace de Guibert sur une copie du livre capital d'Alastair Mackenzie, *Daumas Gassac, The Birth of a Grand Cru* (préfacé par le professeur Émile Peynaud) qu'il m'offrit ce jour-là. J'eus beaucoup de chance, car j'arrivai au domaine – en début d'après-midi, je m'en souviens comme si c'était hier – quelques heures après le passage d'un grand collègue et *Master of wine* anglais, Clive Coates (auteur de *The Wines of Burgundy*) et pour l'occasion Guibert avait ouvert au moins une dizaine de millésimes que je pus donc moi aussi déguster.

Je suis retourné au domaine exactement vingt ans après, le 17 février 2018, seul et unique journaliste italien invité à une somptueuse verticale d'une vingtaine de millésimes du Mas de Daumas Gassac blanc organisée par ses fils. À cette occasion, comme tous les participants à la dégustation, j'ai formulé des commentaires que vous pouvez écouter dans cette vidéo sur [YouTube](#).



Inutile de rappeler quel génie était Aimé Guibert et tout ce que cette grande région viticole doit à la clairvoyance de cet homme – je renvoie pour cela à l'article daté d'il y a environ cinq ans, aux nécrologies de *Decanter* et de *The Drink Business* et à

l'hommage du *Figaro*.

J'ai un jour eu l'honneur de lui servir d'interprète. C'était à Maleo (près de Codogno) au restaurant Leon d'Oro lors d'une présentation de ses vins, et il me reste le souvenir d'un « *hombre vertical* », comme on dit en Espagne, avec des idées et des principes clairs, une



véritable conscience et éthique de la fabrication du vin, un acharnement à lutter (revoir *Mondovino*, magistral documentaire de Jonathan Nossiter pour en avoir la preuve) contre les logiques industrielles et standardisées du vin, aujourd'hui plus impérieuses et perfides que jamais ; l'une des plus belles personnalités du monde de l'œnologie qu'il m'a été donné de croiser sur mon long chemin.

Je serai donc très heureux, au cours des prochains jours, de rappeler le souvenir d'Aimé Guibert en débouchant l'une de ces bouteilles que ses fils continuent de produire avec cette même recherche obstinée de la qualité, sans compromis, exaltant l'incroyable potentiel du terroir d'Aniane.

À votre santé Aimé Guibert !

